

# MONTE VERONESE D'ALLEVO DOP LATTE DI MALGA



<b>CODICE</b>	30872M23
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	8 kg circa

Formaggio DOP d'alpeggio stagionato almeno 12 mesi, di antichissima tradizione

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto con latte vaccino crudo da vacche che pascolano in alpeggio sui Monti Lessini da maggio a settembre
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile di colore ambrato, la pasta è compatta, di colore paglierino e presenta un'occhiatura poco uniforme
<b>SAPORE</b>	Intenso e complesso, con spiccati sentori erbacei e floreali; sul finale spiccano i sentori animali e i profumi tipici della montagna
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 12 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	La Casara di Roncolato - Roncà (VR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La famiglia Roncolato ha le sue radici nella Lessinia, una terra vocata all'alpeggio fin dal 1200: pendenze dolci e manti erbosi con un lungo periodo vegetativo, che hanno portato allo sviluppo di una grande tradizione casearia
<b>CURIOSITÀ</b>	Formaggio di antica origine, prodotto fin dal 1200 da un gruppo di coloni tedeschi, i Cimbri, nella zona dei Monti Lessini, nell'alto Veronese. Il Presidio riunisce i caseifici e le malghe che producono il Monte Veronese d'Allevò con latte di alpeggio, riconoscibile dalla colorazione particolarmente gialla della pasta e dall'assenza della pelure nera
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Come tutti i formaggi stagionati, il tipico accompagnamento veneto è la polenta, meglio se di Mais Biancoperla. Per un abbinamento più stravagante, si suggerisce di provarlo con pomodorini secchi sott'olio